

En marxa la segona edició del Food & Health Entrepreneurship Program



22.01.2014 Formació i inserció laboral - La UAB acollirà del 16 al 20 de juny per segona vegada el prestigiós Food & Health Entrepreneurship Program de la Universitat California Davis, un programa internacional de formació en innovació i transferència de tecnologia dirigit a investigadors i a empreses que vulguin desenvolupar projectes en l'àmbit alimentari i portar-los al mercat, fomentant la transferència tecnològica i la innovació a la indústria del sector amb la finalitat d'enfortir la seva competitivitat.

El programa internacional busca empreses del sector agroalimentari i de la salut que vulguin col·laborar i generar innovació de manera directa amb els millors investigadors d'universitats líders d'arreu del món. Entre els principals reptes a què s'enfronta la indústria alimentària avui dia hi ha el manteniment de la qualitat dels productes altament peribles, la millora de les condicions de conservació, com aconseguir una major disponibilitat dels productes a preus assequibles o com generar menys embolcalls, entre d'altres.

Una de les finalitats principals de la trobada serà establir xarxes entre els investigadors, empreses i inversors assistents, un factor que es considera clau per al desenvolupament dels projectes. Les empreses que es vulguin sumar al programa tindran l'oportunitat de conèixer les tecnologies més innovadores, desenvolupades per investigadors de centres de recerca i universitats internacionals, i que resolen alguns dels principals reptes a què s'enfronta la indústria alimentària avui dia. A més, el seu personal d'R+D+i podrà participar a totes les sessions del Food & Health Entrepreneurship Program i aprendre com aprofitar les oportunitats i les idees creatives perquè es converteixin en una realitat tot sent rentables.

L'edició de l'any passat va reunir una vintena d'investigadors de diversos països com Itàlia, Regne Unit, Dinamarca, Finlàndia, o Nigèria, que van desenvolupar projectes que tenien una aplicació pràctica per a la indústria alimentària i, que al seu torn, buscaven incidir positivament en la salut de les persones. Per exemple, la creació d'aliments capaços de prevenir la neurodegeneració i altres malalties, tècniques per millorar la conservació dels aliments frescos, packagings que eviten el desenvolupament de bacteris en els plats preparats o avenços en els productes per a celíacs, entre altres projectes.